

Lunsjmeny

Stekt Andebryst Salat

265,-

Stekt andebryst, hjerte- og sikorissalat, appelsinvinsagrette, ferske appelsinbåter, aspargus og karamellisert perleløk.

Allergener: M, Sen

Bryggesalat

265,-

Hjertesalat, håndskrellede reker, ansjos og frossen Comtéost. Serveres med melkebrioche og svart hvitløksmør.

Allergener: E, Sen, SK, F, M, E, H

Potet og vårløk Vaffel

245,-

Vaffel laget på potet og vårløk. Serveres med kongeøstersopp, gressløkemulsjon, karamellisert perleløk og pepperrot.

Allergener: E, M, So2

Stekt Picanha Sandwich

275,-

Stekt picanha, hjertesalat, karamellisert perleløk, hvitløkconfit aioli, chimichurri, fersk trøffel og frossen Comtéost.

Allergener: M, E, H, Sen, So2

Indrefilet Paté Mousse

255,-

Indrefilet mousse, smørstekt melkebrioche, hjerte- og sikorissalat, portvinsgelé, gressløkemulsjon, bokhvete popcorn og reddikskiver.

Allergener: M, So2, E, H

Fersk Rekebisque

345,-

Kokosmelk, ferske reker, snøkrabbe, ferske kamskjell, fenikkel, appelsin, sitrongel. Serveres med melkebrioche og svart hvitløkssmør.

Allergener: SK, F, So2, H, M, E

Pasta À La Carbonara

285,-

Serveres med sprø bacon, hollandaisekrem og fersk trøffel.

Allergener: H, E, M

Pasta Alfredo

265,-

Serveres med Mushroom Duxelles saus, stekt røkt kongeøsterssopp, gressløk og Comtéost.

Allergener: H, E, M, So2

Assortert Lunsjmeny

650,-

Croquette, andebryst salat, potetvaffel, tartalette biffartar, picanha sandwich, sjokoloademousse med bær. Serveres med melkebrioche og svart hvitløkssmør.

Allergener: F, SK, M, E, H, S, Sen, So2

Fristelser

Tartalette Aubergine 55,-

Baba Ganoush tartalette, yoghurtgel og fingerlime.

Allergener: H, E, M

Tartalette Bifftartar 85,-

Tartar tartalette, syrlig eplesalsa, hvitløkconfit aioli og fersk trøffel.

Allergener: H, E, M, So2, Sen

Croquette 65,-

Hvit fisk, snøkrabbe, sitrusaioli og fingerlime

Allergener: F, SK, M, E, H, S, Sen

Ferske Østers 65,-

Serveres med syrlig eplesalsa, sitrongel og potettårn.

Allergener: SK

Forrett

Fersk Rekebisque 345,-

Kokosmelk, ferske reker, snøkrabbe, ferske kamskjell, fenikkel, appelsin, sitrongel. Serveres med melkebrioche og svart hvitløkssmør.

Allergener: SK, F, So2, H, M, E

Purreløk Terrine 245,-

Purreløk mosaic i sjøgress, røkt rømmesaus, toastet gjær, nepe, grønne erter, karamellisert løk, gressløkemulsjon og karse.

Allergener: M, E, So2

Norske Kamskjell 285,-

Ferske kamskjell, agurk- og eplesalat, karamellisert løk, sitrongel, ferske aspargus, beurre blanc og ørretkaviar.

Allergener: SK, M, F, So2

Biff Paté Mousse 265,-

Indrefilet mousse, hjerte- og sikorissalat, portvinsgelé, gressløkemulsjon, bokhvete popcorn og reddikskiver. Serveres med melkebrioche og svart hvitløkssmør.

Allergener: M, So2, E, H

Hovedrett

Fersk Rekebisque 345,-

Kokosmelk, ferske reker, snøkrabbe, ferske kamskjell, fenikkel, appelsin, sitrongel. Serveres med melkebrioche og svart hvitløkssmør.

Allergener: SK, F, So2, H, M, E

Langtidsstekt Skrei

440,-

Skrei med trøffelmousse, karamellisert gulrotkrem, sitrongel, stekt regnbuegulrot, hollandaisekrem, rød sikori og ørretkaviar.

Allergener: F, M, E

Stekt Andebryst

495,-

Andebryst, pastinakkrem, stekt pastinakk, karamellisert pære, rødvin- og eplesaus. Serveres med potetpavé, mushroom duxelles og fersk trøffel.

Allergener: M, So2

Bryggotto

295,-

Bygg, røkt kongeøsterssopp, vårløk og comtéost skum.

Allergener: H, M

Norsk Indrefilet

495,-

Indrefilet, misoglasert portobello, soppkrem, bakt løk, karamellisert løk, gressløkemulsjon og rødvinssaus. Serveres med potetkrem og toastet gjær.

Allergener: M, S, E, So2

Dessert

Tyrkisk Yoghurtmousse

165,-

Yoghurtmousse, syrlig eplesorbet, yuzu miso karamellgel, porøse melkeplater, stekt hvit sjokolade og frossen lime.

Allergener: M, S

Melkesjokolade Delice

175,-

Melkesjokolade, yuzu miso karamell, svart sesamfrøis, svart sesam tuille og hvit sjokoladestøv.

Allergener: M, E, S, Sm

Blåbærsphere

185,-

Blåbærmousse, karamellisert rugbrød, whiskey- og blåbærsaus, oxalis og furu tuille.

Allergener: M, So2, H

3 - rettersmeny

800,-

Fristelser:

Tartalette Bifftartar og Croquette

Allergener: H, E, M, So2, Sen

Forrett

Norske Kamskjell

Ferske kamskjell, agurk- og eplesalat, karamellisert løk, sitrongel, ferske aspargus, beurre blanc og ørretrogn.

Allergener: SK, M, F, So2

Hovedrett

Stekt Andebryst

Andebryst, pastinakkkrem, stekt pastinakk, karamellisert pære, rødvin- og eplesaus. Serveres med potetpavé, mushroom duxelles og fersk trøffel.

Allergener: M, So2

Dessert

Blåbærsphere

Blåbærmousse, karamellisert rugbrød, whiskey- og blåbærsaus, oxalis og tuille.

Allergener: M, So2, H

5-rettersmeny

1400,-

Fristelser:

Tartalette Auberinge og Tartalette Bifftartar

Forrett

Norske Kamskjell

Ferske kamskjell, agurk- og eplesalat, karamellisert løk, sitrongel, ferske aspargus, beurre blanc og ørretrogn.

Allergener: SK, M, F, So2

Hovedrett

Langtidsstekt Skrei

Skrei, trøffelmousse, karamellisert gulrotkrem, sitrongel, stekt regnbuegulrot, hollandaisekrem, rød sikori og ørretkaviar.

Allergener: F, M, E

Norsk Indrefilet

Indrefilet, misoglasert portobello, soppkrem, bakt løk, karamellisert løk, gressløkemulsjon og rødvinssaus. Serveres med potetkrem og toastet gjær.

Allergener: M, S, E, So2

Dessert

Tyrkisk Yoghurtmousse

Yoghurtmousse, sylrig eple sorbet, yuzu miso karamellgel, porøse melkeplater, stekt hvit sjokolade og frossen lime.

Allergener: M, S